

神様のお酒から

「御神酒あがらぬ神はない」といわれるように、神様とお酒は深いつながりがある。伊勢神宮(正式には「神宮」という)では、年に三度の式年大祭(神嘗祭と6月・12月の月次祭を三節祭という)には、由貴大御饌といって、深夜、神楽歌が奏でられ、30品目の特別な神饌が供えられる。そして神様のお食事の最後は、白酒、黒酒、醴酒、清酒の四種類の神酒である。1) 2)

清酒は現在、全国の蔵元が奉納した清酒が用いられているが、白酒、黒酒、醴酒は神宮の神域にある忌火屋敷で古式どおりに奉醸される。白酒は濁り酒で、その白酒に草木の灰を入れて造られたのが黒酒である。醴酒は、一夜酒ともいわれ、甘酒のようにどろどろしているそうである。2) 15)

神宮ではこの醸造に先だち御酒殿の大神に、その醸造が麗しく出来ますよう祈念する御酒殿祭(6・10・12月の朔日)が斎行される。なお、御酒殿にはお酒の原料となる麴(糶)が奉納され、神宮は伊勢税務署から正式に酒類製造免許を受けている。

本来お供えするのは清酒であるが、現在では清酒が用いられている。清酒については三重県の蔵元はもとより、全国の蔵元からご献酒を申し上げており、その際、三重県酒造組合連合会では、神聖な御酒殿祭が無事行なわれるよう必ず参列し、あわせて三重の酒の蔵元が気迫と誠意をこめたおいしい酒造りに打ち込めるよう祈念している。15)

平安初期の文献『皇大神宮儀式帳』に酒作物忌・清酒作物忌などの職掌が見えることから、神宮においても古くから神饌としてお酒が大切に扱われていたことが理解できる。15) 18)

現在、新嘗祭に用いられる神宮の「御酒」は、県下では四日市のタカハシ酒造で、昔から伝わる作法で造られている。

日本のお酒の記事は、3世紀に書かれた『魏志東夷伝』の中に「喪主泣シ、他人就ヒテ歌舞飲酒ス」と酒を表現する記述記事がある。はたしてそれが米か他の穀類の酒か果実酒なのかは不明である。5) 18) 19)

日本酒の最初は「口噛み酒」といわれ、加熱した穀物を口で噛んで器に入れておくと唾液の酵素で空気中の微生物が作用して糖化、野生酵母によって発酵させる。有名な『古事記』のスサノヲのオロチ退治の物語の中でも「幾たびも幾たびも繰り返して醸もした強い

酒を作り」とあり、麴を用いて発酵させる以前の酒は口で噛んで唾液によって発酵させていたものと思われる。2) 3) 5) 18) 19)

奈良時代の『播磨国風土記』に清酒の記事があり、それが米を原料とした酒についての最も明らかなものとされている。奈良時代は律令制度も確立し、米麴による醸造方法が普及し、朝廷の造酒司が設けられ、朝廷のための醸造体制が整えられた時代である。2) 5) 18)

平安初期、醍醐天皇(897~930)の命により編纂された『延喜式』には、朝廷の造酒司でいろいろなお酒を造っている記事があり、なかに黒貴、白貴の造り方も出ていて、新嘗祭や大嘗祭には必ず用いられ、醴酒は粉酒という名で出ており、天皇や中宮にさし上げたようである。2) 5) 18)

藤原氏による摂関政治が衰退し、それに代わって武士階級(平氏・源氏)が台頭してきた頃から、朝廷の造酒司の機能が弱体化して、朝廷の酒造りに関わり、時の権力に近かった神社や寺で造られた酒が商品として市中に出回るようになる。その頃には商業も盛んになり、貨幣経済も広まり、酒は米と同じ経済価値をもった商品として流通し、都を中心に酒屋も多くなり、平安末期は、一般市民も自家製の酒を造って呑んでいたということである。2) 4) 5) 18)

源頼朝は、政治の本拠地を鎌倉に移し、頼朝亡き後も鎌倉幕府は質素な武士の生活を律してきたが、酒を飲み酔うほどに抑制力をなくし、武士の本分である節度や礼儀を乱すものがあり、建久4年(1252)大旱害になったのを機に「沽酒(酒の売買)の禁」を出し、鎌倉の民家の酒壺3万7274壺を、1戸に1壺だけ残して全部打ち壊すように命じた。そして、特定の業者が許可を受けて酒を造り、販売するようになっていった。

4) 5) 19)

幕府の強権発動にもかかわらず、酒屋は増え続け繁盛した。室町時代(南北朝時代)の応永32年~33年(1425~1426)には、都の洛中洛外で342軒を数え、なかでも五条坊門西洞院の門前に柳があった「柳の酒屋」は「柳酒」という銘柄で売り、これが芳醸無比と言われ、天下に響きわたっていた。これに対抗して生まれたのが、同じ五条烏丸にあった「梅の酒屋」である。その後、この種の「甘い酒」は廃れ、河内・天野山金剛寺の「天野酒」が名を馳せる。2) 4) 5)

室町時代の中頃、麴座の制度が崩壊し、大きな寺院で酒造りが盛んになる。南都の南東の溪谷に僧坊86と

いう大伽藍の菩提山正曆寺・(菩提山) (山樽)、大和多武峰酒、越前・豊原酒、近江・百濟寺酒、河内・観心寺酒などの僧坊酒が台頭してくる。4) 5) 18) 19)

それまでの酒造りは、蒸し米と麴と水を一度に壺に仕込んでいたから、アルコール分の低い酒しか出来なかったが、僧坊酒は、麴と蒸し米と水を2回に分けて加える段仕込みの方法(アルコール分が濃くなる)や、乳酸発酵の応用、木灰の使用など行った様である。4) 5)

菩提山正曆寺では、今まで麴は玄米で造り、掛米だけ白米でしていたのを、麴も白米でつくり、両方を白米でつくったので「諸白」といわれた。また仕込みを3回に分ける「三段仕込み」を行い、更に酒を加熱して腐敗を防ぐ「火入れ」(いわゆる低温殺菌)をするという現代の酒造りに通じるものがつくられた。4) 5) 18) 19)

奈良興福寺多門院の院主3代の日記『多門院日記』には、永禄12年(1569)酒の火入れ殺菌や、天正6年(1578)「諸白」の名や、天正10年(1582)には、奈良で十石入り仕込み樽が使われた記述がある。2) 4) 5) 18) 19)

十石入り仕込みの樽ができたことから、酒の大量生産が可能となった。そして、酒作りは寺院酒から各地の銘柄(地酒)へと移っていく。民間にゆだねられた酒造りは各々が市場シェアを高めようとしのぎをけずり、その結果酒質も向上し、技術も進んでいった。こうして酒が貴族の宴から武士へ、神に捧げるものから楽しむものになっていくが、一般の人々が日常的に飲むようになったのは、南北朝以降といわれている。

2) 4) 5) 18) 19)

江戸時代の初期までは、季節に応じて新酒、間酒、寒前酒、寒酒、春酒が仕込まれていたが、「寒造り」が低温、長期発酵といった醸造条件上や、優秀な酒造りの技術集団の確保がしやすい時期であることなどから、重要視されるようになった。酒造りの技術集団は、冬季農閑期の雪国・山国の農民の出稼ぎで行われていて、その統率者が杜氏で、灘に対する丹波杜氏、但馬杜氏は名高い。5) 17)

各地に酒造りの名産地ができたが、江戸の中期、海運業いわゆる大阪―江戸間を結んだ廻船(菱垣廻船・樽廻船)が始まり、問屋組織も確立され、特に、灘三郷の酒造りが「各地域の酒(地酒)」を超越し、巨大産業となり商品化され、本場の酒として大消費地の江戸に送られ「下り」とよばれた。それが江戸の消費量の70～80%を占め、そして「下り」以外を江戸では「地酒」と呼んだ。5) 17) 19)

江戸天保年間(1830～44)には、酒造り用の水の水質の重要性が知られるようになり、鉄分が少なく、ミネラルに富んだ水が重要であることも判った。5) 16)

明治時代後半には、速醸法がみ出され、国立の醸

造試験場も開設され、化学理論が酒の製造に不可欠だということが広く認識された。5) 10)

昭和初期には、たて型精米機の発明、温度管理や微生物の管理が容易なホーロータンクの登場、酵母の採取、分離、純粋培養などの技術革新が相次ぎ、酒造の近代化、効率化はほぼ達成された。5) 17) 18)

第二次世界大戦を経て、昭和後期になると伝統への回帰、地域特性を生かした酒作りもはじまり、現在に至っている。5)

秋の収穫物を神に供え人も共食する新嘗祭での酒、神社の祭りの酒、婚礼の酒、惜別の酒というように、酒は特に神事の際に飲むものとして重要な意味ももっていた。そして朝廷の酒(神様の酒)作りの技法が各地伝承の技術と交流し、日本酒が誕生したと思うと、今、私たちが何気なくいただくお酒の一滴にも、壮大なロマを感じる。

三重の酒

三重県は日本列島のほぼ中央の太平洋側に位置し、東西約80km、南北約170kmの南北に細長い県土をもち、中央構造線と呼ばれる断層によって、その北側の内帯地域と南側の外帯地域に分けられる。6) 7)

内帯地域は東は伊勢湾に面して伊勢平野が広がり、年平均気温は15～16℃と一般的に温暖な気候である。これに反して北西には養老、鈴鹿、笠置、布引などの700～800kmの山地、山脈が連なり冬季には雪が降るなど山地特有の気候となっている。また上野地方の年平均気温は13.5℃と県内で最も低い地域の一つで、昼と夜の温度差が大きい内陸型気候の特徴をみせる。6) 7)

一方、外帯地域の東部はリアス式海岸の志摩半島から熊野灘に沿って南下、紀伊半島東部を形成し、西部には県内最高峰の日出ヶ岳(1,695m)を中心に紀伊山脈が形成されている。これらの地域は、年平均気温が15～17℃と四季を通じて暖かく、南海型の気候となっています。特に、尾鷲地方は日本でも雨量の多い地域の一つである。6) 7)

「三重の風土と酒」について、三重県酒造組合連合会の斉藤和夫氏は次のように述べておられます。

- 鈴鹿山脈、布引山地、高見山地は、日本列島誕生の頃にできた安定した地層の秩父古生層から形成されている。
- この山麓では東側の北勢地域・南勢地域、西側の伊賀盆地に清潔な伏流水をもたらし続けている。
- これらの水は水域が短いため、溶解成分が少ない軟水で、酒造りに非常に適している。

- 三重の酒のように軟水で仕込まれた酒を女酒といい、女性の肌のように清らかできめの細やかなおいしい酒で、鈴鹿の枕詞が「味酒」であることも頷ける。
- 伊賀地域と伊勢地域は良質な米の生産地で、三重の酒の原料となっている。
- 良い酒は、良い米と良い水を使い、杜氏の技と蔵元の心を込めた造りと相俟って生まれます。⁸⁾

三重県内の酒造製造の歴史は古く、奈良、平安時代にまで遡るといわれているが、県内の酒造業者の創業年代は、その多くは江戸時代末から明治時代にかけて酒造りを始めているようである。多くは、京、大坂、江戸への街道沿い、特に参宮街道沿いに多くある。ちなみに江戸期創業の醸造業者は、次のようである。

四日市の石川酒造株式会社・天保元年(1830)、合資会社笹野酒造部・天保3年(1832)、伊藤酒造・弘化4年(1847)、タカハシ酒造・文久2年(1862)、丸彦酒造合名会社・慶応3年(1867)、昔は30軒もの造り酒屋が軒をならべていたといわれる楠町の宮崎本店・弘化3年(1846)、河芸町の倉田酒造・文化14年(1814)、津市の寒紅梅醸造・安政元年(1854)、多気町の河武醸造・安政4年(1858)、大台町の元坂酒造・天保6年(1835)、青山町の若戎酒造・嘉永6年(1853)、名張市の澤佐酒造・寛政5年(1753)、木屋正酒造・文政元年(1818)、美杉村の稲森酒造、上野市の森喜酒造場も江戸時代末期の創業である。^{9) 10)}

三重県の酒造業者にはこれら地元業者の他に江洲店といわれる、いわゆる近江商人の系列をひく酒造業者がある。久居市の株式会社油正、上野市の森本仙右衛門商店で、幕末から明治初期に進出がなされたようである。今はないが、津市の十一屋醸造は近江の巨商が慶応元年(1865)に藤堂家の酒造庫を譲り受けて創業を始めたものだった。^{9) 10)}

明治40発行の『三重県事業史』の「現代伊藤小左衛門及其事業」の「酒造部」に次のような記事が出ている。

〔伊藤小左衛門・天保14年(1843)四日市生まれ〕

- 日進の学理を応用し、専門家の招聘、機器の購入、酒造部の主任自ら撰津灘の醸庫で実習研修を重ね、あらゆる改善の方法を講じた。
- 今や1ケ年に二千石の清酒を醸造し、明治28年第四回内国勲業博覧会で進歩三等賞、同34年北勢郡市品評会にて二等賞を授与される。
- 販路は紀伊、伊勢、美濃、志摩、東京等で、近年は清国、韓国、米国へ輸出を試みている。¹¹⁾

昭和5年発行の『三重之勲業』の「酒造」に次のよう

な記事がある。

- 県下の酒造りは三重郡地方が最も盛んで、次いで河芸郡、名賀郡、阿山郡の順。
- 昭和3年度の産額七百万円、石高清酒八万二千三百石、味醂五千六百石、焼酎三千二百二十石。
- 未だ県外市場に於いて名声を博するには至らないが、近来、東京・大阪及び近府県に販出するもの多くなり。
- 県下に五の酒造組合が組織され、津市にこれを統一する酒造組合連合会が設置され、各酒造組合及び販売業者で組織された準組合と共に品評会、酒会を開催し事業の改善、販路の拡大を図っている。
- 同連合会においては、醤油同業組合と共同して研究所を設置し、醸造用水の分析、原料米の改良選択、その他貯蔵方法等の試験研究をし、組合の努力と相俟って、その成績は向上し、優良品を製出しつつある。¹²⁾

こうして盛んになった酒醸造も、昭和18年には酒醸造場を半分にとせよという企業整備令により163から65に減少した。

戦後、昭和22～23年になると、原料米も配給されるようになり、業者の復活、統合、廃業を経て昭和53年には82業者で年間二万三千餘り(昭和52年度)を生産するまでになった。

三重県では、昭和39年頃から県外への出荷、特に未納出荷といわれる桶売りが増加している。いわゆる製造した清酒を灘や伏見の大手酒造メーカーに売り、三重で作られた酒であっても、灘や伏見の酒として売られる。時あたかも高度成長期で大手酒造メーカーの販売量は大変増えた。しかし、昭和50年をピークに清酒の販売量は減少する傾向にあり、大手酒造メーカーの販売量も段々減ってきている。消費者のニーズの多様化や食生活の変化の現れであろう。

三重県の酒造業者も、昭和50年度から大手企業との契約生産に入り、大手企業の下に地方酒造業者が組織されていく動きがある一方で、地酒メーカーは生き残りを品質にこだわり地道な努力を続けてきた。

昭和58年生産の約60%が桶売り、約40%が自社銘で売られるびん売りで、びん売りの70%が県内消費、30%が県外消費となっている。^{10) 19)}

近年、酒造りも伝統への回帰、地域特性にこだわる傾向が芽生え、大手企業も生産地にこだわる傾向にある。従って、桶売りは減少している。平成14年11月現在、三重県内には6つの酒造組合と53の清酒醸造元があるが、平成15年はさらに醸造元は減少している。その反面、若手後継者が育ち地域に生きるメーカーとし

て「ふるさと」にこだわり、かけがえのない自然の恵みに高い付加価値をつけた清酒を世に送りだしている。
8)

伊勢(員弁)杜氏について、三重県酒造組合連合会、齊藤和夫氏は、次のように述べておられる。

- 星野友七翁は、秋田の佐竹藩の酒造業界の発展のため、藩内の各地を巡回し、酒造りの指導を行い、東北の名醸地「秋田」の基礎を築いた人です。彼は伊勢に帰ることなく終生秋田県仙北郡長野に居を定め、酒造りの改善、改良に努力するとともに、弟子の養成に生涯を捧げ、秋田長野杜氏の基礎を築きました。
- 明治時代までは星野翁のような伊勢杜氏が三重の酒を造っていたと考えられますが、明治末期から、

冬季に積雪が多い地域の人々が酒造技術を研鑽し、農閑期を利用し出稼ぎにでるという「季節杜氏制度」が確立し、三重の酒も但馬(兵庫県)、越後(新潟県)、南部(岩手県)、能登(石川県)杜氏がそれぞれ永年の技術を手作りの技法に生かし、造られてきました。

- しかし、最近では昔に帰り、地元の子弟などを杜氏として使う伊勢杜氏誕生の動きも増加しつつあります。

末筆ながら、この原稿についていろいろご助言、ご指導を賜りました三重県酒造組合連合会、技術顧問の齊藤和夫氏に心よりお礼申し上げます。

(文責：増井紀子)

協力

三重県酒造組合連合会(「三重の酒」のラベル提供)

参考文献

- 1) 「日本の食生活全集 三重」編集委員会 代表西村謙二：聞き書き三重の食卓、286～297頁、社団法人農村漁村文化協会、東京都港区赤坂7丁目6-1、昭和62年
- 2) 辻嘉一・高橋忠之(対談)：太陽と土と海の恵み 神々の饗(あえ)、102～103頁、106～108頁、112頁、115頁、株式会社柴田書店、東京都文京区本郷3-33-5、1985年
- 3) 三浦佑之：口語訳 古事記、51頁、株式会社文芸春秋、東京都千代田区紀尾井町3-23、2002年
- 4) 菊水酒造株式会社：日本酒物語、第五話打ち壊された3万7千の酒壺、第六話「柳酒」から僧坊酒、菊水HPより、新潟県新発田市島潟750、2003年
- 5) 日本酒造組合中央会：読み物日本酒、歴史、消費者の推移、日本酒造組合中央会HP、2003年
- 6) Guide Book Mie ガイドブックみえ、三重県広報課、津市広明町13、平成8年
- 7) みえData Box 三重県勢要覧 土地・気象、三重県HP、平成15年
- 8) 齊藤和夫：三重の酒、すばらしき“みえ”、12頁、百五銀行企画グループ広報チーム、平成14年
- 9) JAC・RON共同：みえの酒 地酒、すばらしき“みえ”百五銀行営業推進部広報係、昭和59年
- 10) 三重フィールド研究会編：事務局 四日市市日永岡山4917、四日市市南高等学校地理教室内、森川貴司、三重の伝統産業 清酒、193～196頁、三重県良書出版会、三重県安芸郡河芸町上野2100、オリエンタル印刷内、昭和54年
- 11) 第九回関西府県連合協進会 三重県協賛会 代表者 鶴見左吉雄：三重県事業史、85頁、87頁、津市大字東検校町貳拾七番屋敷、明治40年
- 12) 三重県勸業協会：三重之勸業 酒造、51頁、津市栄町六十六番屋敷、印刷人 米澤梅之助、津市下田千六百十九番地ノ二、印刷所 三重県印刷所、昭和5年
- 13) 四日市商工会議所：2002年版 四日市商工名鑑、68～76頁、
- 14) 津商工名鑑作成専門部会：津商工会議所 商工名鑑 1998、33頁、平成10年
- 15) 三重県酒造組合連合会HP
- 16) 日笠山正治：歴史探訪に便利な日本史小辞典、6～13頁、32～34頁、株式会社日正社、東京都東村山市多摩町4-33-1、平成12年
- 17) 秋山高志・北見俊夫・前村松夫・若尾俊平：図録・農民生活史事典、209頁、柏書房株式会社、東京都文京区本郷1-13-14、1991年
- 18) 朝尾直弘・宇野俊一・田中琢：日本史小辞典、129頁、224頁、254頁、259頁、367頁、395頁、438頁、441頁、673頁、863頁、872頁、1092頁、株式会社角川書店、東京都千代田区富士見2-13-3、1996年
- 19) 三重短期大学公開講座運営委員会：地域の産業—いま、むかしそしてこれから、地場産業としての伊賀酒、杉本和三、38～44頁、三重短期大学、津市一身田中野字蔵付157、平成3年